

RECETTE DES ROSES FEUILLETÉES AUX POMMES



INGRÉDIENTS (pour 10 tartelettes) :

2 pâtes feuilletées rectangulaires

4 pommes à chair rouge

Eau

Le jus d'un citron

6 grosses cuillères à soupe de confiture d'abricot

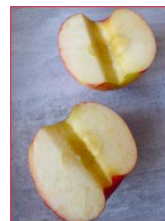
Sucre glace (pour la finition)

MATÉRIEL INDISPENSABLE :

- Un moule à muffins
- Un récipient pouvant aller au micro-ondes
- Une mandoline ou un couteau

Préparation :

Tout d'abord, préparez un récipient (pouvant aller aux micro-ondes) d'eau rempli au $\frac{3}{4}$ auquel vous ajouterez le jus d'un citron



Rincez les pommes, coupez-les en deux puis enlevez le trognon ainsi que les pépins (pas besoin de les éplucher, il faut laisser la peau)



A l'aide d'une mandoline (ou d'un couteau bien aiguisé), coupez très finement des lamelles de pommes

Au fur et à mesure disposez les tranches dans le récipient d'eau citronné préparé précédemment

Faites chauffer le tout au micro-ondes pour $\frac{3}{4}$ minutes* afin de rendre les pommes plus souples et fondantes (ainsi elles seront plus faciles à travailler) puis égouttez-les

Dans un récipient (pouvant aller au micro-ondes), mélangez 6 grosses cuillères à soupe de confiture d'abricot avec 6 cuillères à soupe d'eau, mélangez bien, puis faites chauffer 1 minute au micro-ondes

Beurrez votre moule à muffin puis réservez

Préchauffez le four à 180°C



Découpez uniformément votre pâte en 5 bandes horizontales

Étalez de la confiture d'abricot sur chaque bande de pâte



Déposez ensuite les lamelles de pommes sur la moitié supérieure de la bande (elles doivent dépasser de la bande de pâte) en les faisant se chevaucher



Repliez la partie inférieure de la pâte sur les pommes



Roulez délicatement la bande sur elle-même en serrant bien de manière à obtenir une belle rose



Déposez immédiatement dans le moule à muffin (si le centre des roses n'est pas assez serré, glissez une petite lamelle de pomme roulée sur elle-même au centre)

Répétez l'opération jusqu'à épuisement de la pâte

Enfournez pour environ 30 à 40 minutes (le temps peut varier suivant les fours) jusqu'à ce que la pâte soit légèrement dorée

Démoulez, et saupoudrez de sucre glace avant de servir

CONSEILS/SUGGESTIONS

- Pour un joli résultat, utilisez des pommes rouges bien brillantes (pour ma part j'ai utilisé des pommes Ariane)
- Le temps de cuisson des lamelles de pommes au micro-onde peut varier suivant leurs épaisseurs (et la puissance votre micro-ondes), si au bout de 4 minutes vos tranches sont encore fermes, prolongez la cuisson jusqu'à ce qu'elles soient bien souples et fondantes, vous devez pouvoir les rouler sur elle-même sans problème (attention toutefois à ne pas prolonger la cuisson démesurément au risque d'obtenir de la compote ! ^^)
- Vous pouvez varier la garniture en utilisant toutes autres confitures, du caramel, de la compote, de la cannelle...